

АКТ мониторинга качества питания

Дата 30.01.2024

№ 11

Организация образования ПТУ, Г.Шарья и И. Курраидь

Поставщик услуги (при наличии) ТОО "Кадамуй 15"

Комиссия в составе:

Директор Ш.Шарьяев Ш.Шарьяев О.А., зам. дир. - по С.С.Шарьяев О.А.
Зам. дир. - по А.А.Шарьяев О.А., зам. дир. - по А.А.Шарьяев О.А., зам. дир. - по А.А.Шарьяев О.А.
Инженер Ш.Шарьяев Ш.Шарьяев О.А., Инженер Ш.Шарьяев Ш.Шарьяев О.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		имеется
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		усть
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		состав
Соблюдение графика работы столовой		✓		в полном
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		✓		есть
Организация питьевого режима		✓		пост. фронт-4
Качество готовой продукции		✓		усть
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		✓		
Витаминоизация блюда		✓		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				не имеет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		✓		84
Количество раковин для мытья рук		✓		4

Наличие мыла		✓		в см
Наличие сушилок		✓		в см
Состояние мебели		✓		нет
Средства для обработки столов		✓		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		✓		нет
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		нет
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		✓		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		✓		
Исправность систем водоотведения		✓		
Исправность систем отопления		✓		
Исправность систем освещения		✓		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		✓		
Наличие моющих средств		✓		в см
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Наличие сертификатов на моющие средства		✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		

Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		✓		соблюд.
Наличие графика уборки		✓		есть
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Санитарное состояние		✓		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		✓		
Наличие ценников		✓		есть
Соблюдение условий хранения		✓		
Соблюдение условий и сроков реализации		✓		
Санитарное состояние		✓		есть
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не имеет
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Срок реализации поступившей продукции		✓		

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Технологические карты приготовления блюд		✓		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
Журнал «С-витаминизации»		✓		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>январь</u> месяца <u>2017</u> г.		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Журнал проведения генеральных уборок (график)		✓		

В результате проверки установлено:

1. Демидова В.П.
2. Маричева С.П.
3. Аксенова В.В.
4. Шурибская Е.И.
5. Завалько С.С.
6. Вилковская Н.Н.
7. Александрова С.А.

Подписи комиссии:

Отражена информация, обед-завтрак увеличивается, имеют утку и 10-ти дневные яйца. В меню меню в меню меню
Все сотрудники в меню меню меню. На все продукты, меню-с
для питания меню, имеют сертификаты. Для меню меню меню
меню меню меню меню меню меню меню меню меню меню
меню меню меню меню меню меню меню меню меню меню.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен (подпись)

